

Вкусно. Быстро. Доступно. Шаг за шагом

РЫБКА
большая и маленькая
для праздничного стола

Кто сказал, что готовить вкусно и быстро трудно?
Вовсе нет, если под рукой у вас книги нашей серии.
С ними каждый сможет стать искусным кулинаром.
Ведь приготовление любого блюда здесь расписано точно
и подробно, шаг за шагом.
Все рецепты успешно прошли испытание временем,
в них учтены различные тонкости и нюансы, благодаря
которым классическому вкусу блюд можно придать
нужные вам оттенки.
Вы можете буквально следовать нашим рецептам,
а можете проявить свою кулинарную фантазию.
В любом случае у вас получится
ВКУСНО, БЫСТРО и ДОСТУПНО.
Так что за дело, друзья!

Эксмо

РЫБКА БОЛЬШАЯ И МАЛЕНЬКАЯ ДЛЯ ПРАЗДНИЧНОГО СТОЛА



Вкусно. Быстро. Доступно. Шаг за шагом

РЫБКА
большая и маленькая
для праздничного стола





РЫБКА
большая и маленькая
для праздничного стола

Москва
ЭКСМО
2007



СОДЕРЖАНИЕ

ЗАКУСКА ИЗ МЯСА И СЕЛЬДИ

125 г тушеного или жареного мяса, 1 сельдь, 50 г пшеничной муки, 2 клубня картофеля, 100 г сметаны, 2 яйца, 1 ст. ложка тертого сыра, 1 луковица, 100 г маргарина, соль, перец, масло или маргарин, томатный соус.

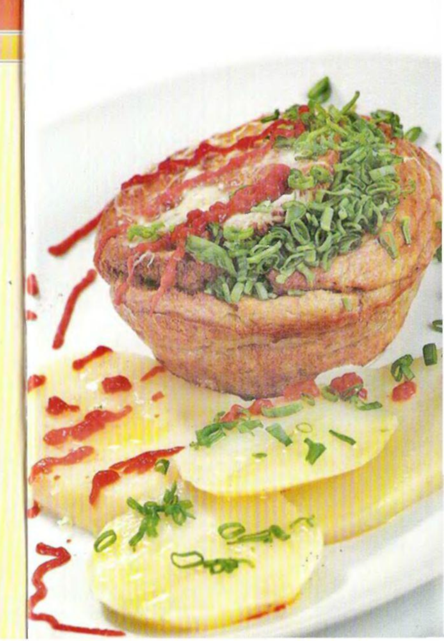
1 Мясо, сельдь и вареный картофель пропустить через мясорубку. Лук мелко порубить и обжарить в маргарине.

2 Лук смешать с готовой массой, прибавить муку и сметану, все перемешать и пропустить еще раз через мясорубку. Добавить 2 желтка, посолить и поперчить по вкусу, опять перемешать и добавить взбитые белки.

3 Форму для запекания смазать жиром, выложить на нее приготовленную массу, посыпать тертым сыром.

4 Остатки маргарина растопить и сбрызнуть им содержимое формы.

5 Закуску поставить в духовку и запекать 30—40 минут. Когда масса начнет отделяться от краев формы, блюдо можно считать готовым. Выложить его на тарелку и полить томатным соусом.

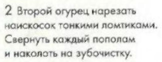


КАНАПЕ ИЗ ЯБЛОК И СЕМГИ

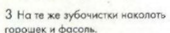
2 яблока, 150 г копченой семги, 1 ст. ложка лимонного сока.
Для украшения: 2 огурца, 50 г консервированного зеленого горошка, 30 г консервированной фасоли, зелень укропа.



1 Яблоки очистить, удалить сердцевину, нарезать ломтиками толщиной 1 см и придать им прямоугольную форму. Сбрызнуть лимонным соком. Семгу нарезать тонкими ломтиками, свернуть рулетом. Один огурец нарезать кружочками. Ножом сделать вырезы по краям.



2 Второй огурец нарезать наискосок тонкими ломтиками. Свернуть каждый пополам и наколоть на зубочистку.



3 На те же зубочистки наколоть горошек и фасоль.



4 На ломтики яблок положить веточки укропа, кружочки огурца и семгу. Скрепить канапе зубочистками с наколотыми на них продуктами.

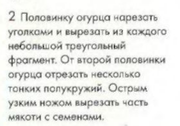


ТРУБОЧКИ ИЗ ЛОСОСЯ

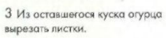
150 г малосольного филе лосося, 2 вареных яйца,
1 ст. ложка черной икры, перец черный молотый.
Для украшения: 1 огурец.



1 Филе лосося нарезать тонкими ломтиками. Яйца очистить, нарезать кружочками. Выбрать одно для украшения, остальные нарубить, смешать с икрой, поперчить. Полученную начинку разложить по ломтикам лосося и свернуть в виде трубочек. Огурец разрезать пополам вдоль.



2 Половинку огурца нарезать уголками и вырезать из каждого небольшой треугольный фрагмент. От второй половинки огурца отрезать несколько тонких полукружий. Острым узким ножом вырезать часть мякоти с семенами.



3 Из оставшегося куска огурца вырезать листки.

4 Из ломтика огурца и кружочка яйца выложить в центре плоского блюда «цветок». По обеим сторонам от него положить трубочки из лосося.



САЛАТ ИЗ КРИЛЯ

2—3 клубня картофеля, 200 г китайской капусты, 150 г консервированного мяса криля, 100 г консервированнной кукурузы, 70 г маслин без косточек, 1 помидор, 1 луковица, 2 ст. ложки растительного масла, соль.

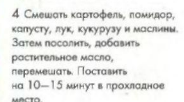




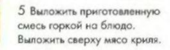
1 Картофель вымыть, отварить, остудить, очистить. Нарезать кубиками.

2 Помидор нарезать кубиками. Капусту вымыть, разобрать на листья. Нарезать небольшими кусочками.

3 Мясо криля размять вилкой. Маслины нарезать кольцами. Лук мелко нашинковать.



4 Смешать картофель, помидор, капусту, лук, кукурузу и маслины. Затем посолить, добавить растительное масло, перемешать. Поставить на 10—15 минут в прохладное место.



5 Выложить приготовленную смесь горкой на блюдо. Выложить сверху мясо криля.

САЛАТ «ЛИЛИИ»

250 г горбуши в собственном соку, 3 яйца,
1 луковица, 1 морковь, 2 ст. ложки растительного масла,
20 г сухариков из белого хлеба, зелень,
3 ст. ложки майонеза.

1 Измельчить горбушу.

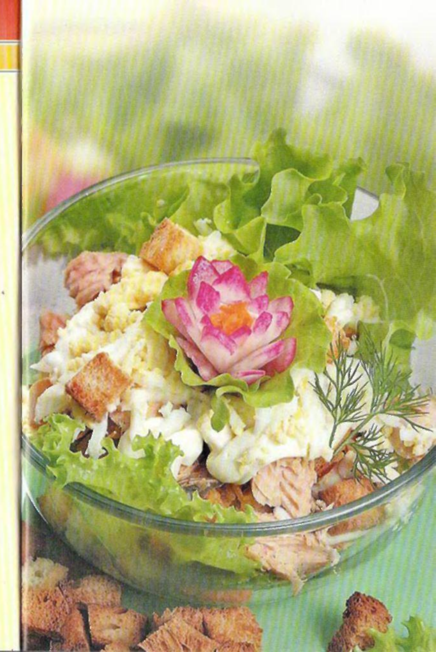
2 Натереть на терке сваренные вкрутую яйца.

3 Пассеровать лук с морковью.

4 Уложить подготовленные продукты и сухарики слоями, каждый смазывая майонезом.

5 Сверху салат украсить зеленью.

Нехитро и вкусно. Приготовление не требует особенных кулинарных способностей.



САЛАТ ИЗ ЖАРЕНОЙ РЫБЫ И ЯБЛОК

300 г филе морской рыбы, 2 яблока, 1 луковица, 3 ст. ложки соуса для рыбы, 2 ст. ложки пшеничной муки, 2 ст. ложки растительного масла, зелень укропа, зелень петрушки, перец черный молотый, соль.





1 Филе рыбы нарезать большими кусками. Посолить, обвалять в муке. Жарить на сковороде в растительном масле по 3—4 минуты с каждой стороны. Остудить, нарезать небольшими кусочками.

2 Яблоки нарезать кубиками.

3 Лук мелко нарезать.

4 Смешать рыбу, яблоки и лук. Посолить, поперчить. Перемешать, выложить в салатник. Добавить соус для рыбы. Украсить салат веточками петрушки и укропа.

САЛАТ «БУКЕТ»

250 г филе сельди, 2 сваренных в мундире клубня картофеля, 2 сваренных вкрутую яйца, 4 ст. ложки майонеза.
Для украшения: 1 морковь, 1 красная луковица, зелень укропа.



1 Картофель, морковь и яйца очистить. Сельдь и картофель нарезать небольшими кусочками. Яйца разрезать пополам, вынуть желток, натереть на терке, белок нарезать мелкими кусочками. Выложить на тарелку слоями сельдь, картофель и белок, залить майонезом, посыпать желтком. Лук разрезать пополам, отделить от чешуи. Морковь разрезать вдоль пополам, затем поперек тонкими ломтиками.



2 Из лука и моркови вырезать ножом «лепестки».

3 Выложить на поверхности салата «цветки», чередуя «лепестки» из моркови и лука.

4 Сделать из веточек укропа «стебли» и «листья».



Репчатый лук для украшения должен быть плотным и ни в коем случае не проросшим. Красивее всего смотрится красный лук, обладающий к тому же приятным нерезким вкусом.

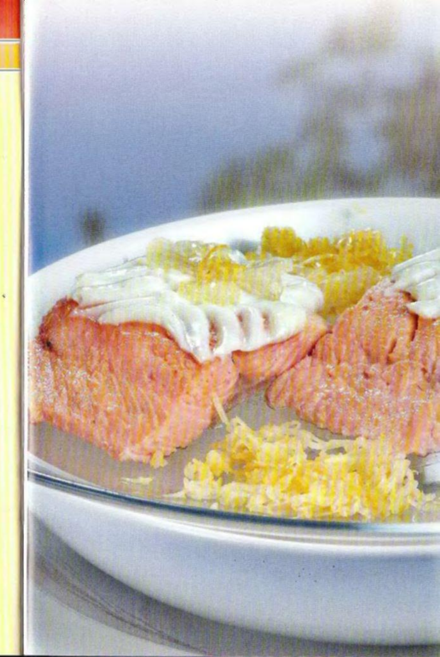
ФИЛЕ КРАСНОЙ РЫБЫ

200 г филе красной рыбы, 1 лимон, 100 г сыра, 4 ст. ложки майонеза.

1 Рыбу разделать на порционные куски, отварить. Отваренную рыбу нарезать, выложить на тарелку.

2 Поверх рыбы положить слой майонеза. Цедру лимона натереть на терке, мякоть мелко нарезать. Положить на слой майонеза.

3 Сыр натереть на терке, положить на слой лимона, полить майонезом.



РЫБА ПОД МАРИНАДОМ

1 кг рыбы, 3 луковицы, 3 ст. ложки растительного масла,
4 моркови, соль.
Для маринада: 500 мл рыбного бульона,
4–5 ст. ложек томатной пасты, 2–3 ст. ложки сахарного песка,
2–3 ст. ложки уксуса столового, перец, соль, 100 г муки.

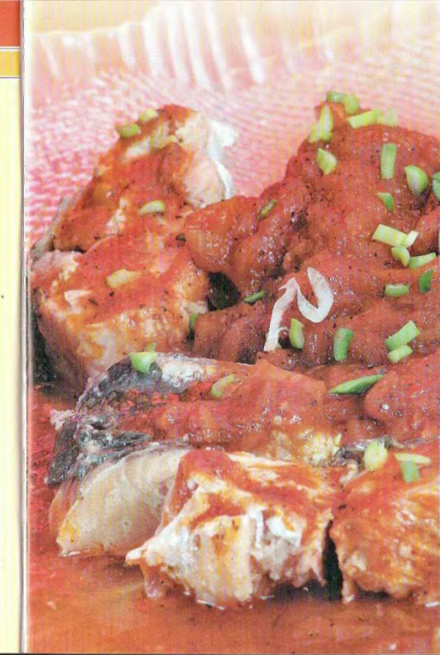
1 Отварить рыбу в сильно соленой воде, если это тушка, то после варки отделить мясо от костей. Готовую рыбу кусочками уложить в блюдо или лоток.

2 Лук обжарить в масле. Отдельно обжарить натертую морковь (количество зависит от того, сколько у вас рыбы).

3 **Маринад:** В кастрюлю налить рыбный бульон, положить томатную пасту, сахар, уксус, перец.

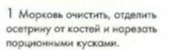
4 Добавить в маринад муку, помешать и вылить в сковороду с луком и морковью, довести до кипения.

5 Рыбу залить маринадом, поставить в холодильник.



ЗАЛИВНАЯ ОСЕТРИНА

300 г осетрины, 2 моркови, 1 яйцо, 50—60 г желатина, 1 пучок петрушки, соль, черный перец горошком, 1—2 маслины, лавровый лист.



1 Морковь очистить, отделить осетрину от костей и нарезать порционными кусками.

2 Подготовленные продукты сложить в кастрюлю с холодной водой, добавить соль, специи, довести до кипения и варить на слабом огне 20 минут.

3 В горячий процеженный бульон для осветления ввести при постоянном помешивании взбитый яичный белок. Остудить.



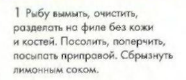
4 Предварительно замоченный желатин залить бульоном, довести до кипения, остудить. Рыбу выложить в форму, украсить звездочками из вареной моркови и зеленью, залить желе. Подавать на стол после застывания желе.



Осветлять рыбный бульон можно с помощью добавления небольшого количества уксуса или лимонного сока.

ЖАРЕНОЕ ФИЛЕ СЕМГИ

1 кг семги, 1 огурец, 1 лайм, зелень укропа, 3–4 ст. ложки растительного масла, 50 г клюквы, лимон, приправа для рыбы, перец черный и красный молотый, соль.



1 Рыбу вымыть, очистить, разделать на филе без кожи и костей. Посолить, поперчить, посыпать приправой. Сбрызнуть лимонным соком.



2 Лайм вымыть и нарезать тонкими ломтиками. Огурец вымыть и нарезать кружочками. Зелень укропа нарубить. Клюкву вымыть.

3 Куски филе выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, обжарить на сильном огне с обеих сторон.



4 Убавить огонь до среднего, жарить в течение 15–20 минут, периодически переворачивая.

5 Готовое блюдо оформить кружочками огурца и ломтиками лайма. Украсить ягодами клюквы и посыпать зеленью укропа.

ЗАЛИВНОЙ СУДАК

1 судак, 10—12 г желатина, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, соль, 1—2 лавровых листа.
Для украшения: зелень петрушки, лимон.

1 Очищенного и вымытого судака нарезать на куски. Кости, голову без жабр, зачистки и икру сложить в кастрюлю, прибавить коренья, лук, соль, лавровый лист, залить водой и поставить варить. Через 15—20 минут в эту же кастрюлю положить для варки куски судака.

2 Когда куски рыбы будут готовы, вынуть их шумовкой, уложить на блюдо в форме целой рыбы, но с небольшими промежутками между кусками, и поставить блюдо в холодное место.

3 Получившийся от варки рыбы бульон слить и приготовить 2 стакана желе, растворить в нем размоченный желатин, вскипятить и процедить через салфетку.

4 Каждый кусок судака украсить ломтиками лимона, моркови, нарезанной в виде звездочек, листиком зелени и залить полученным желе в два-три приема, чтобы украшения не сдвинулись с места, а куски судака были залиты желе.

5 Блюдо держать в холодном месте, пока желе не застынет.

К заливному судаку лучше подать салат из краснокочанной капусты или соленые огурцы.



РЫБА С ШОКОЛАДОМ

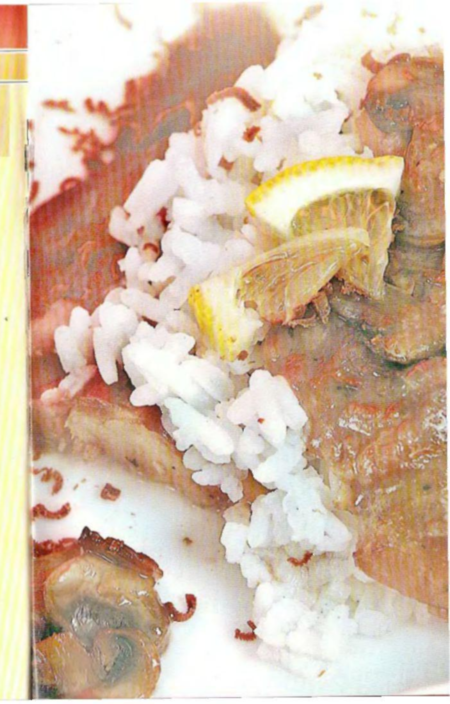
500 г трески или наваги, 250 мл белого вина, 250 мл воды, 1 ч. ложка тертого шоколада, 50 г шампиньонов, 100 г муки, 100 г сливочного масла, молотая гвоздика, корица, соль, перец, 1 луковица.

1 Лук мелко нарубить и обжарить в половине указанного количества сливочного масла. Добавить муку и пережарить вместе с луком. Затем осторожно влить воду и хорошо перемешать, чтобы не было комочков. Добавить вино и шоколад, гвоздику, корицу, соль и перец.

2 Огнеупорную плоскую миску смазать жиром и поставить на край плиты или на очень маленькое пламя.

3 Разделанную на порционные куски рыбу положить в миску, залить соусом и тушить на совсем слабом огне.

4 Грибы очистить, мелко нарезать, потушить в оставшейся части масла и за 10 минут до окончания готовки положить в миску с рыбой. Подавать с рисом.



ОТВАРНОЙ СУДАК С ФАСОЛЬЮ

500 г судака, 300 г консервированной красной фасоли, молотая паприка, 1 ст. ложка лимонного сока, соль.
Для украшения: 2 яблока, зелень укропа.





1 Подготовленного судака нарезать порционными кусками, отварить в небольшом количестве подсоленной воды, посыпать паприкой. Зелень укропа вымыть. Яблоки нарезать пластинами.

2 Одну пластину нарезать соломкой. Обрезать остальные пластины по краям, придавая им форму листьев.

3 Наметить контур прожилок и вырезать по ним кожицу и слой мякоти.

4 Сбрызнуть «листья» лимонным соком. Рыбу и фасоль разложить по тарелкам, украсить веточками укропа. В центре выложить композицию из «листьев».

Блюда из рыбы можно украшать не только овощами и зеленью, но и фруктами: яблоками, грушами, лимонами, апельсинами, авокадо.

РЫБА В ТЕСТЕ ИЗ ПИВА

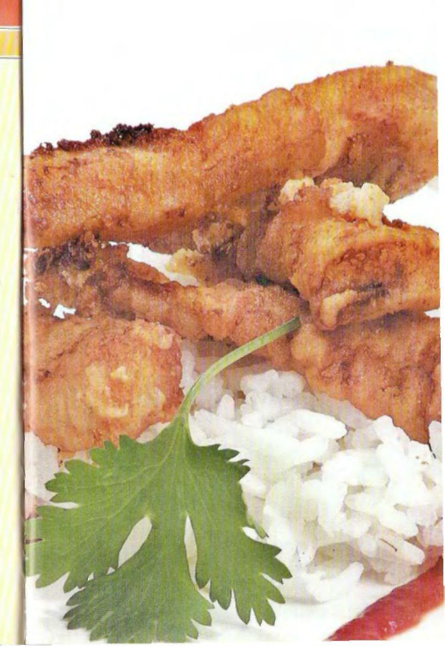
500 г филе лосося, 250 г муки, 1 яйцо, 100 мл светлого пива, 1/2 лимона, соль, растительное масло для жаренья, отварной рис.

1 Рыбу сполоснуть, нарезать полосками, посолить, сбрызнуть соком лимона.

2 Из муки, яйца, пива и соли приготовить тесто и поставить его на 1 час для брожения.

3 Куски рыбы обвалять в муке, обмакнуть каждый в тесто и вложить в посуду с кипящим маслом так, чтобы они в нем плавали. Обжарить до готовности.

4 Подавать с рассыпчатым рисом или мучными изделиями и томатным соусом.

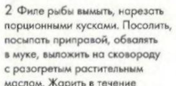


ФИЛЕ МОРСКОЙ РЫБЫ С КАРТОФЕЛЕМ

600 г филе морской рыбы, 2–3 клубня картофеля,
100 г замороженной стручковой фасоли, 100 г муки,
1 болгарский перец, 1 луковица, зелень петрушки и укропа,
3 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка лимонного сока,
лавровый лист, душистый перец горошком,
приправа для рыбы, соль.



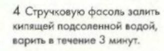
1 Картофель сварить в мундире, остудить, очистить.



2 Филе рыбы вымыть, нарезать порционными кусками. Посолить, посыпать приправой, обвалять в муке, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом. Жарить в течение 3–5 минут с каждой стороны.



3 Болгарский перец нарезать полукружиями. Лук нарезать кольцами, обжарить в оставшемся растительном масле.



4 Стручковую фасоль залить кипящей подсоленной водой, варить в течение 3 минут.

5 Картофель нарезать кружочками. Картофель, лук и стручковую фасоль выложить в форму для запекания. Сверху выложить куски филе.

6 Добавить душистый перец, лавровый лист, сбрызнуть лимонным соком. Поставить в разогретую духовку на 5–7 минут.

ЗАЛИВНАЯ РЫБА С ГАРНИРОМ

1 кг рыбы, 6 сваренных вкрутую яиц, 10 мелких маринованных огурчиков, 300 г консервированных белых грибов, 1 луковица, 1 морковь, 1 лавровый лист, соль, черный перец.
Для соуса шофруа: 50 г муки, 50 г сливочного масла , соль, 2 стакана бульона, 150 мл белого столового вина, 50 г желатина.
Для желе: 400 мл рыбного бульона, 50 г желатина.

1 Рыбу очистить, снять филе с костей. Голову, плавники, кости, хвост сложить в кастрюлю, залить 4—5 стаканами холодной воды, добавить луковицу, морковь, лавровый лист, крупно истолченный черный перец, посолить и поставить варить.

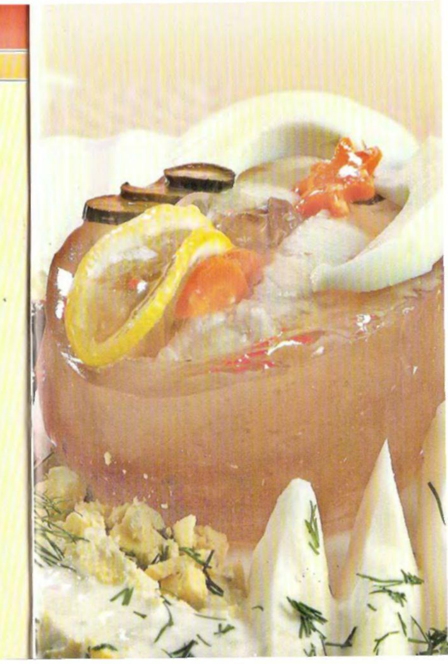
2 Варить до тех пор, пока все кости не разварятся. Процедить бульон, перелить его в чистую кастрюлю, дать закипеть, затем положить в кастрюлю нарезанное рыбное филе, дать вскипеть и убавить огонь.

3 Желатин, залитый 2 столовыми ложками холодного рыбного бульона, поставить на край плиты, чтобы он разошелся. Весь бульон снова процедить, дать ему закипеть и добавить разжиженный желатин.

4 Готовое желе остудить. Когда оно застынет до консистенции сырого яичного белка, взять форму для заливного и налить жидкость на дно слоем в палец толщиной, поставить форму в холодильник. После этого положить форму на бок и залить все стенки желе, чтобы она вся была покрыта застывшим желе в палец толщиной.

5 Поставить ее в холодильник, чтобы желе хорошо окрепло.

6 Для приготовления соуса смешать все ингредиенты, слегка нагреть.



СТУДЕНЬ ИЗ СТЕРЛЯДИ

1 кг стерляди, 15—20 г желатина,
25 г икры (для осветления желе), 1 морковь,
1 корень петрушки, 1 луковица, соль, 1—2 лавровых листа,
зелень петрушки, кусочки крабов или раков.
Для украшения: каперсы, лимон.

1 Очищенную и вымытую стерлядь вытереть насухо салфеткой, нарезать на куски и сварить.

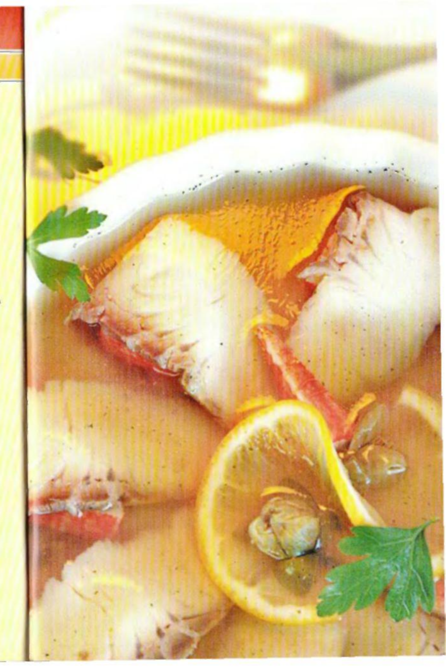
2 После варки куски стерляди выложить в глубокое блюдо или салатник и накрыть салфеткой.

3 В бульон положить размоченный желатин и размешать его до растворения.

4 Для того чтобы получить прозрачное желе, надо произвести осветление паюсной или зернистой икрой. Для этого икру растереть в ступке, постепенно добавляя по ложке холодной воды, до получения однородной массы. Растертую икру развести стаканом холодной воды, добавить стакан горячего бульона и, размешав, влить в два приема в кастрюлю с горячим желе.

5 После того как будет влита первая часть, желе должно закипеть, и только тогда можно будет влить остальную часть оттяжки. После вторичного закипания процедить его, охладить и залить им стерлядь.

6 Перед заливкой украсить куски стерляди листиками петрушки, раковыми шейками или кусочками крабов.



МОРСКОЙ ОКУНЬ

1 кг морского окуня, 50 г чернослива, 2 мандарина, лимон, зелень петрушки, зеленый лук, зелень укропа, 1 ст. ложка растительного масла, перец черный молотый, соль.





1 Рыбу вымыть, очистить.

2 Мандарины разделить на дольки.

3 Предварительно замоченный чернослив нарезать небольшими кусочками.

4 Рыбу нафаршировать рубленой зеленью (часть рубленого лука оставить для украшения), мандаринами (несколько долек оставить для украшения) и черносливом. Брюшко скрепить шпажками.

5 Посолить, поперчить, выложить в смазанную растительным маслом стеклянную форму, поставить в микроволновую печь. Запекать в течение 6 минут, дважды перевернув.

6 Рыбу выложить на блюдо, посыпать оставшимся рубленым зеленым луком, украсить оставшимися дольками мандаринов, веточками укропа, листиками петрушки, перьями зеленого лука и кружочками лимона.

ЗАЛИВНОЕ ИЗ РЫБЫ В ФОРМАХ (АСПИК)

500 г рыбы, 600 г желе, 100 г овощей, 0,5 стакана хрена с уксусом или майонеза, 500 г гарнира из овощей и зелени.

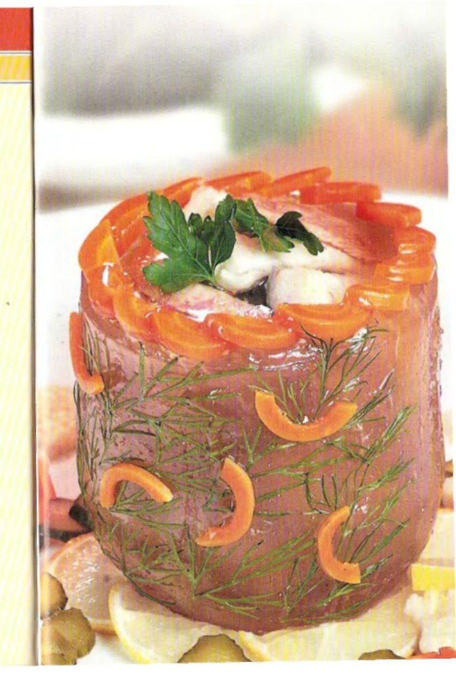
1 Высокие формы установить в емкость с наколотым льдом. Заранее приготовленное прозрачное крепкое желе налить в форму и, как только на ее стенках оно застынет (примерно до 1 см), слить жидкое желе, а форму опять поставить на лед.

2 Украсить различными овощами образовавшуюся «рубашку» из желе, предварительно обмакивая украшения в желе. После этого наполнить форму кусочками вареной рыбы и постепенно заливать оставшимся желе.

3 После того как заливное хорошо застынет, заполненную форму опустить в горячую воду на несколько секунд и выложить заливное на круглое блюдо.

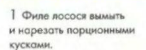
4 Аспик можно поставить на «постамент» из хлеба, риса, теста. Украсить заливное зеленью, фигурками из желе или рубленым желе. Отдельно подать майонез или хрен с уксусом. Порционное блюдо гарнировать овощами.

Аспик — выпаренный и охлажденный до состояния желе бульон для заливного, фруктового сиропа или сока, разлитых в отдельные формочки.



ЛОСОСЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ФАСОЛЬЮ

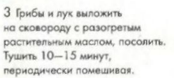
1 кг филе лосося, 100 г консервированной фасоли, 250 г шампиньонов, 1 луковица, зелень петрушки и укропа, 2 ст. ложки растительного масла, лимонный сок, перец черный молотый, соль.



1 Филе лосося вымыть и нарезать порционными кусками.



2 Грибы вымыть, очистить. Нарезать небольшими ломтиками. Лук нарезать кольцами.



3 Грибы и лук выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, посолить. Тушить 10—15 минут, периодически помешивая.



4 Грибы и лук перемешать с фасолью, выложить ровным слоем в форму для запекания. Сверху положить куски рыбного филе.

5 Посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком и оставшимся растительным маслом, поставить в микроволновую печь. Запекать 4 минуты.

6 Выложить на блюдо, украсить веточками петрушки и укропа.

ЗАЛИВНАЯ ОСЕТРИНА С КАПЕРСАМИ

1 кг осетрины, 25—30 г желатина, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, соль, 1—2 лавровых листа, зелень петрушки, кусочки крабов или раков.
Для украшения: каперсы, лимон.

1 Кусок осетрины сварить с добавлением кореньев, лаврового листа и охладить.

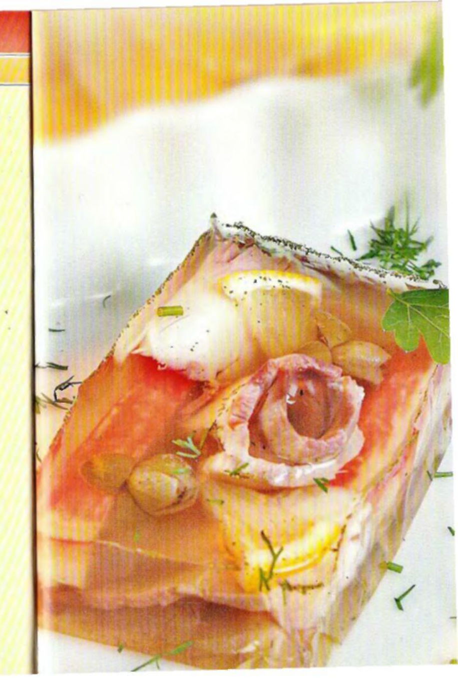
2 Из бульона, полученного при варке рыбы, приготовить 3—4 стакана прозрачного желе. Готовое и процеженное желе охладить.

3 Сваренную рыбу нарезать тонкими кусками, уложить на противень или блюдо так, чтобы вокруг каждого куска оставалось свободное место для желе. Куски рыбы украсить ломтиками лимона, кусочками крабов или раков, каперсами.

4 Украшение надо закрепить охлажденным желе, поливая им куски рыбы. После этого в два-три приема куски рыбы залить ровным слоем желе.

5 Когда заливное остынет, каждый кусок вырезать концом ножа и красиво уложить на блюдо. Подать к заливному хрен с уксусом или майонез.

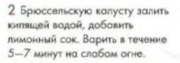
Перед употреблением маринованные каперсы следует очень хорошо промыть в теплой воде, чтобы убрать лишнюю соль и горечь.



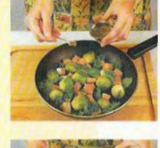
КРАСНАЯ РЫБА С БРЮССЕЛЬСКОЙ КАПУСТОЙ

200 г филе красной рыбы, 300 г брюссельской капусты, зелень петрушки, 4 ст. ложки майонеза, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ч. ложка лимонного сока, листики мяты, перец черный молотый, соль.

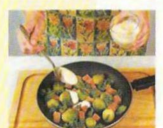
1 Филе рыбы нарезать кубиками.



2 Брюссельскую капусту залить кипящей водой, добавить лимонный сок. Варить в течение 5–7 минут на слабом огне.



3 Филе рыбы, брюссельскую капусту и рубленую зелень петрушки выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, посолить. Поперчить. Тушить в течение 5–7 минут. Добавить майонез.



4 Перемешать, тушить в течение 10 минут. Выложить на блюдо, полить оставшимся от тушения соусом. Украсить веточками петрушки и листиками мяты.

РЫБА В ГОРШОЧКЕ

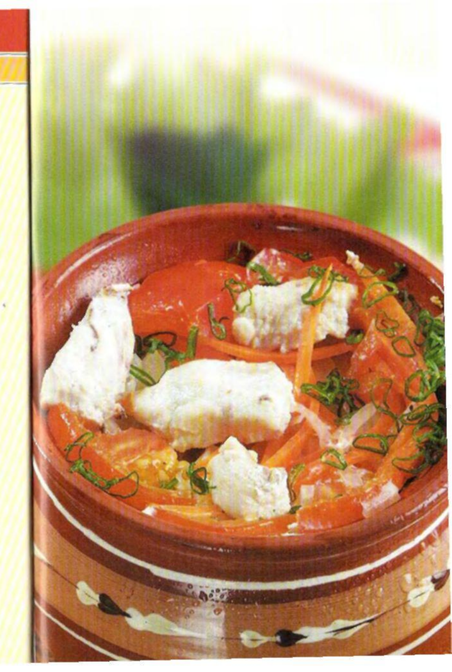
1 кг рыбы, 3 луковицы, 4 помидора, 3 моркови, 3 ст. ложки растительного масла, зелень укропа и петрушки, соль, перец.

1 Рыбу (лучше наименее костистую) почистить, разделать на куски.

2 Нарезать овощи. На дно чугунной кастрюли налить масло. Укладывать слоями: лук, рыба, морковь, томаты, лук, рыба, морковь, томаты. Посолить, поперчить. Воды не доливать.

3 Тушить на малом огне. В почти готовое блюдо добавить мелко нарезанную зелень.

4 Перед подачей на стол можно положить маслины и оливки. Так же готовится это кушанье и в духовке, только верх можно посыпать тертым сыром.



ЖАРЕНАЯ МОРСКАЯ РЫБА С РИСОМ И ОВОЩАМИ

1 кг филе морской рыбы, 150 г риса, 1 морковь, 100 г замороженной стручковой фасоли, 100 г муки, чеснок, 1 яйцо, 1 луковица, 1 лимон, 4 ст. ложки растительного масла, карри, перец черный молотый, соль.







1 Морковь нарезать соломкой.

2 Рис залить кипящей подсоленной водой, варить в течение 10 минут, откинуть на дуршлаг.

3 Морковь и стручковую фасоль выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, тушить в течение 5–7 минут.

4 Рис перемешать с луком и чесноком, посыпать карри, сбрызнуть соком 1/2 лимона.

5 Добавить морковь и фасоль, перемешать. Поставить в микроволновую печь, довести до готовности.

6 Филе рыбы нарезать порционными кусками, посолить, поперчить. Обмакнуть во взбитое яйцо, обвалять в муке. Выложить на сковороду с растительным маслом, обжарить с обеих сторон на сильном огне.

7 Куски филе гарнировать рисом с овощами. Украсить оставшейся половинкой лимона, нарезанной полукружиями.

БЕЛАЯ РЫБА С ЯЙЦОМ

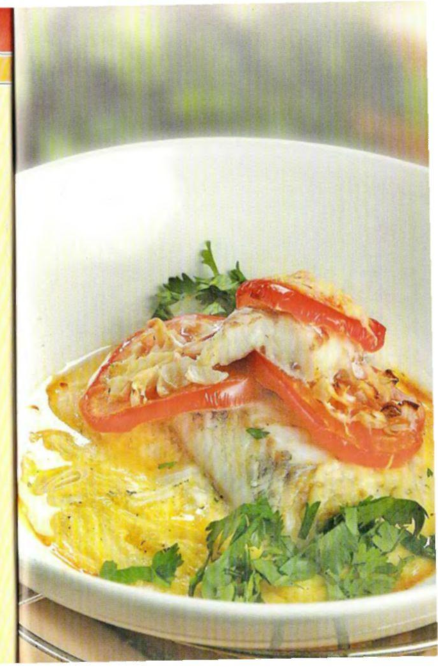
1 кг рыбы, 2 луковицы, 2 яйца, 150 г молока, 2 ст. ложки растительного масла, соль, перец.

1 Рыбу почистить. Сковороду смазать растительным маслом, положить нарезанный лук, на него рыбу.

2 Взбить яйца с молоком, посолить, поперчить и вылить в сковороду с рыбой.

3 Запекать в духовке до готовности.

Возможны варианты. Слой лука, слой рыбы, слой отварного картофеля, залить яйцами и молоком. Или: лук, рыба, морковь. Лук, рыба, томаты... Гурманы могут насыпать сверху сыр.



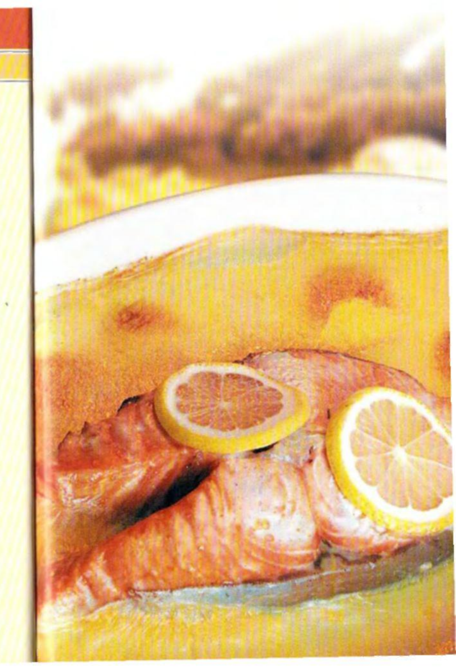
СЕМГА ПО-КИПРСКИ

1 кг семги, 3 ст. ложки растительного масла, 100 г сливок, 1 лимон, соль, перец.

1 Рыбу разрезать на куски. Аккуратно, не сверху, а сбоку, налить сливки. Рыба должна выступать из них наполовину. Сверху на каждый стейк положить 2 кусочка лимона, по одному на каждую часть. Посолить, поперчить.

2 Запекать в духовке 30—40 минут. Если есть отварной картофель, можно положить около рыбы.

Рыбу лучше размораживать естественным путем, а не опускать в воду.



СУДАК ПО-ПОЛЬСКИ

500 г свежей рыбы, 100 г сливочного масла, 2 яйца, сваренных вкрутую, лимонный сок, соль.

1 Судак нарезать кусками и отварить в подсоленной воде.

2 Рыбу выложить на блюдо. Соус подать отдельно или вылить на порцию.

3 **Соус:** сливочное масло растопить, добавить туда мелко нарезанные яйца и пару капель лимонного сока.

Не всем нравится запах готовящейся рыбы. Попробуйте взять тоненькую тряпочку, к примеру старенькое посудное полотенце, смочите его в уксусе и оберните им крышку кастрюли, а в рыбу обязательно добавьте лавровый лист.



ФАРШИРОВАННАЯ ЩУКА

1 щука, 3 ломтика шпика, жир для жаренья, 100 г сливок, мука, соль, лимонный сок.
Для начинки: 250 г шампиньонов, 3 ч. ложки рубленого репчатого лука, 100 г сливочного масла или маргарина, 5 ст. ложек панировочных сухарей, 1 стебель сельдерея, 2 ст. ложки мелко нарубленной зелени петрушки, соль, перец.

1 Щуку очистить (можно удалить голову и хвост), осторожно удалить кости.

2 **Начинка:** слегка обжарить мелко нарубленный репчатый лук, добавить тонко нарезанные грибы и сельдерей и потушить. Затем добавить панировочные сухари и петрушку.

3 Массу приправить солью и перцем.

4 Нафаршировать начинкой предварительно натертую солью и лимонным соком рыбу. Зашить, посолить, поперчить и положить на смазанную сливочным маслом или маргарином сковороду. Сверху положить несколько ломтиков шпика и поставить в горячую духовку. Через 10 минут убавить огонь, полить рыбу растопленным маслом и тушить 30 минут.

5 Выключить духовку и оставить в ней рыбу еще на 10 минут. Слить выделившийся сок, смешать его со сливками и мукой.

6 Подавать рыбу с картофелем, полив сливочным соусом.



Р 93 **Рыбка** большая и маленькая для праздничного стола. — М.: Эксмо, 2007. — 64 с.: ил.

УДК 641/642
ББК 36.99

ISBN 5-699-20457-1

Вкусно. Быстро. Доступно. Шаг за шагом

РЫБКА БОЛЬШАЯ И МАЛЕНЬКАЯ ДЛЯ ПРАЗДНИЧНОГО СТОЛА

Ответственный редактор *Т. Радина*
Художественный редактор *А. Мусин*
Технический редактор *М. Печковская*
Компьютерная верстка *Г. Дегтяренко*
Корректор *И. Федорова*

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.
Home page: **www.eksmo.ru** E-mail: **info@eksmo.ru**

Оптовая торговля книгами «Эксмо»:
ООО «ТД «Эксмо». 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное, Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: **reception@eksmo-sale.ru**

По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми покупателями *обращаться в отдел зарубежных продаж ООО «ТД «Эксмо»*
E-mail: **foreignseller@eksmo-sale.ru**

International Sales: *For Foreign wholesale orders, please contact International Sales Department at* **foreignseller@eksmo-sale.ru**

По вопросам заказа книг «Эксмо» в специальном оформлении *обращаться в отдел корпоративных продаж ООО «ТД «Эксмо»* E-mail: **project@eksmo-sale.ru**

Оптовая торговля бумажно-беловыми и канцелярскими товарами для школы и офиса «Канц-Эксмо»: Компания «Канц-Эксмо»: 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное-2, Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс +7 (495) 745-28-87 (многоканальный). e-mail: **kanc@eksmo-sale.ru**, сайт: **www.kanc-eksmo.ru**

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:
В Санкт-Петербурге: ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е. Тел. (812) 365-46-03/04. **В Нижнем Новгороде:** ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала Воронова, д. 3. Тел. (8312) 72-36-70. **В Казани:** ООО «НКП Казань», ул. Фрезерная, д. 5. Тел. (843) 570-40-45/46. **В Самаре:** ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 269-66-70. **В Ростове-на-Дону:** ООО «РДЦ-Ростов», пр. Стачки, 243А. Тел. (863) 268-83-59/60. **В Екатеринбурге:** ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а. Тел. (343) 378-49-45. **В Киеве:** ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Луговая, д. 9. Тел./факс: (044) 537-35-52. **Во Львове:** ТП ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Бузкова, д. 2. Тел./факс: (032) 245-00-19. **В Симферополе:** ООО «Эксмо-Крым» ул. Киевская, д. 153. Тел./факс (0652) 22-90-03, 54-32-99.

Мелкооптовая торговля книгами «Эксмо» и канцтоварами «Канц-Эксмо»:
117192, Москва, Мичуринский пр-т, д. 12/1. Тел./факс: (495) 411-50-76.
127254, Москва, ул. Добролюбова, д. 2. Тел.: (495) 745-89-15, 780-58-34.

Подписано в печать 25.01.2007
Формат 60×90 $^{1}/_{16}$. Гарнитура «Футура». Печать офсетная.
Бумага мелованная. Усл. печ. л. 4,0.
Тираж 7000 экз. Зак. 5039.

Отпечатано в ОАО "Тульская типография".
300600, г. Тула, пр. Ленина, 109.